

鉄板懷石りんどう 特別企画

中華の粹、鉄板の妙

ワン・ステーションホテル熊本
総料理長 末崎貴士氏と
鉄板懷石りんどう料理長 神鷹悠介氏
特別コラボ企画

中国料理をルーツに持つ二人の料理長が、
それぞれの感性と経験を鉄板の上で表現する、
二日間限定のコラボレーション。
中華のエッセンスを織り交ぜた料理を、
目の前で仕上げる鉄板焼きならではの
臨場感とともにお楽しみいただけます。

2027.2.2.tue & 3.wed

Special Collabo Dinner

- 開催日 2027年2月2日(火)・3日(水)
- 受付 18:30
- 開宴 19:00～1部(A鉄板)1品目スタート
19:15～2部(B鉄板)1品目スタート
- 人数 最大12名様予定
- 料金 33,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込)
※ソムリエが厳選した特別なドリンクセレクションもオプションでご用意
- 会場 B1F 鉄板懷石りんどう

※1部と2部で時間を15分ずらしてお料理をご提供いたします。
※キャンセル料金について: 1/26(火)以降のキャンセルにつきましては、
100%の料金を頂戴いたしますので、ご了承ください。
※お席は全席カウンター席です。
※小学生以下のご来店はご遠慮しております。

[ONE STATION HOTEL KUMAMOTO 総料理長]

末崎 貴士 氏

中国料理の料理長を経て、2019年ホテル総料理長に就任。
以来、美味しい料理と上質なサービスをお客様に
至福のひとつときをお過ごしいただけるよう、
ホテルのレストランや婚礼、宴会などホテルで提供する
料理の監修や、調理部門の統括に務めている。
また、公益社団法人日本中国料理協会 熊本県支部長も務め、
専門学校の臨時講師として次世代の育成にも貢献している。



[鉄板懷石りんどう料理長]

神鷹 悠介 氏

1984年 熊本市中央区京町生まれ
2003年 ホテルニューオータニ熊本 中国料理「大観苑」にて
中国料理の上海料理人としてキャリアをスタートさせる
2020年 ザ・ニューホテル熊本 中国料理料理長に就任
2022年 公益社団法人日本中国料理協会主催
『第14回青年調理師のための全日本中国料理コンクール』
熱帯・畜産部門にて日本一・金賞獲得、農林水産大臣賞受賞
ザ・ニューホテル熊本 鉄板懷石りんどうのOPENに伴い料理長に就任
2023年 ワン・ステーションホテル熊本 鉄板懷石りんどうにて、
2025年 地域の生産者との交流も深め地元の食材を厳選し、
中国料理の技法を中心に鉄板に落とし込み、新しい形の鉄板料理を提案している



ONE STATION
HOTEL KUMAMOTO

ワン・ステーションホテル熊本

ご予約・お問い合わせ

鉄板懷石りんどう TEL.096-326-5100

9:00～21:00
(ロビーバーANDO共通)



ホームページから
オンライン予約も受付中